



RESTAURATION PREMIUM

Prestations restaurations
Menus Gastronomiques

Au départ de Paris et exclusivement à
bord d'un train spécial TGV INOUI ou
d'une voiture privatisée.

Départ de Province nous consulter



LE HEALTHY GASTRONOMIQUE

MENU

- 2 chouquettes : fabrication artisanale (16g)
- 2 mini viennoiseries : 1 pain au chocolat & 1 croissant (20g)
- 1 petite boîte épicea œufs brouillés (120g)
- 2 types de morceaux de fromages à pâte dur + 1 carré de beurre enveloppé et 1 mini pain individuel
- 1 petite boîte épicea breakfast : Muesli bio, fromage blanc 0%, fruits secs et coulis de fruits rouges (230g)
- 1 salade de fruits à la menthe : assortiments de fruits de saison dans une petite boîte épicea (170g)
- 1 barre céréale mini granola maison : flocons d'avoine, fruits secs, fruits confits et miel (31g)
- 1 jus d'orange bio Meneau bouteille en verre de 25cl
- 1 eau minérale naturelle plate 50 cl
- 2 boissons chaudes (café/thé)



MENU VEGAN

- Brochette de fruits frais de saison
- Fondant vegan et sans gluten, cramberry et pavot
- Verrine de chia pudding vegan, lait d'avoine et coulis de fruits
- Barre de granola aux flocons d'avoine, fruits secs, fruits confits
- Eau minérale naturelle 50 cl
- 2 boissons chaudes (café/thé)



PRESTATIONS FROIDES SERVIES A LA PLACE

- **Mise en place :**
 - Set en tissu sur tablette et couverts inox dans une serviette en tissu
 - Si commande de vin/champagne, verres à vin et flûtes à champagne
 - Si boisson chaude (thé/café) servie dans des tasses en porcelaine
 - Sur demande et devis : présence du détail du menu sur une carte personnalisée pour accompagner l'offre de restauration
- **Service par le personnel au plateau :**
 - Service des produits distribués sur plateau
- **Prix :**
 - Menu **33,50€ TTC** (ne comprend pas les frais de logistique et personnel)
 - Menu VEGAN **22,90€ TTC** (ne comprend pas les frais de logistique et personnel)

L'ÉLÉGANT

PRESTATIONS FROIDES SERVIES A LA PLACE

- **Mise en place :**

- Set en tissu sur tablette et couverts inox dans une serviette en tissu.
- Si commande de vins/champagnes, verres à vin et flûtes à champagne
- Si boisson chaude (thé/café) servie dans des tasses en porcelaine
- Sur demande et devis : présence du détail du menu sur une carte personnalisée pour accompagner l'offre de restauration

- **Service par le personnel au trolley :**

- Service des entrées et plats en bocaux disposés sur des assiettes transparentes ou ardoises
- Plateau de fromages servis à la coupe (assiette et pain)
- Dessert fait maison et de saison en bocal sur assiette
- Boissons fraîches si commande

- **Conditions :**

- Minimum de 10 formules identiques
- Composition des menus non modifiable
- Valable du 15/04/2025 au 15/10/2025

- **Prix :**

- Menu **55,50€ TTC** (ne comprend pas les frais de logistique et personnel)



Une aventure culinaire inoubliable avec le Chef étoilé Frédéric Simonin, où chaque bouchée est une ode à la créativité et à la perfection culinaire.

MENU BOCORESTO N°1



Entrée : Aubergines confites, grenade, condiment menthe & sumac (100 gr)

Plat : Saumon confit, pommes fondantes, sauce soubise (210 gr)

Fromage affiné (50 gr) + un petit pain (70 gr)

Dessert : Abricots grillés, crème vanille, marmelade & gingembre (100 gr)

Une eau minérale naturelle plate 50 cl

MENU BOCORESTO N°2



Entrée : Poireaux confits, cresson & jaune d'œuf (100 gr)

Plat : légumes du potager confits à l'huile, baies rouges et jeunes pousses (210 gr)

Fromage affiné (50 gr) + un petit pain (70 gr)

Dessert : Biscuit et crémeux chocolat & cardamome fumée (100 gr)

Une eau minérale naturelle plate 50 cl

MENU BOCORESTO N°3



Entrée : Ventrèche de thon et déclinaison de tomates (100 gr)

Plat : Suprême de volaille, pommes de terre grenailles, haricots verts et champignons de saison, condiment cacahuètes (210 gr)

Fromage affiné (50 gr) + un petit pain (70 gr)

Dessert : Crème cassis & myrtilles fraîches (100 gr)

Une eau minérale naturelle plate 50 cl

DE SAISON & UNIQUE



MENU VEGETARIEN PRINTEMPS

(printemps du 15/04 au 14/07/2025) :

- Tortilla de légumes de printemps condiment poivron rouge (50 g)
- Sandwich, pain caravelle aux céréales tomate confite mozza et pesto (200 g)
- 1 muffin fruits rouges (100 g)
- Une eau minérale naturelle plate 50 cl

MENU VEGETARIEN ÉTÉ

(été du 15/07 au 15/10/2025) :

- Wok de légumes halloumi grillé (50 g)
- Sandwich, pain caravelle aux céréales tomate confite mozza et pesto (200 g)
- 1 muffin fruits rouges (100 g)
- Une eau minérale naturelle plate 50 cl

PRESTATIONS FROIDES SERVIES A LA PLACE

• Mise en place :

- Service par le personnel dans des sacs individuels en toile de jute
- Serviette intissée, jeu de couverts en bambou
- Sur demande et devis : présence du détail du menu sur une carte personnalisée pour accompagner l'offre de restauration

• Service par le personnel au plateau :

- Si commande de vins/champagnes, verres à vin et flûtes à champagne
- Si boisson chaude (thé/café) servi dans des tasses en porcelaine

• Conditions :

- Minimum de 10 formules identiques
- Sur demande et devis : création de carte menu personnalisé

• Prix :

- Menu **29,50€ TTC** (ne comprend pas les frais de logistique et personnel)

COLLATIONS HAUT DE GAMME À LA CARTE

A LA CARTE PARTIE 1

Salades salées « mini » :

1 salade César : Poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce César maison (101 g) **6,00 € TTC**

1 Salade Pennette grillée, poivrons et feta (101 g) **6,00 € TTC**

1 boîte épicea VEGAN de dahl de lentilles corail aux épices (101g) **7,85 € TTC**

Salades salées « maxi » : 12,00 € TTC

1 Salade de haricots rouges, maïs et mimolette (300 g)

1 Salade petit pois, menthe et chèvre frais (300 g)

1 Salade pomme et carotte croquante au curry et fruits secs (300 g)

Sandwichs « mini » :

2 "nordique" : pain aux céréales crème fouettée à la ciboulette, tranche de saumon fumée et tomates fraîches (118 g) **7,80 € TTC**

2 "pierrot" : pain aux céréales, escalope de poulet grillée, copeaux de parmesan et salade (92 g) **7,80 € TTC**

2 "VEGETARIEN" : pain aux céréales, tomates confites, fromage mozzarella, roquette et velours de balsamique, crème légère (92 g) **10,00 € TTC**

Sandwichs « maxi » :

1 wrap saumon : Saumon fumé, concombre, crudités, crème montée à la ciboulette (100 g x 2) **9,25 € TTC**

1 sandwich pain focaccia : poulet, salade, parmesan, crème montée à la ciboulette **10,50 € TTC**

1 bao VEGETARIEN façon banh mi, crudité à la thaï, aubergines grillées et cébette fraîche (135g) **11,90 € TTC**

PRESTATIONS FROIDES SERVIES A LA PLACE

• Mise en place

– Set sur tablette, serviette intissée, jeu de couverts en bambou, boîte épicea

– Service par le personnel dans des sacs individuels en toile de jute

• Conditions

– Prestation possible seulement à bord d'une voiture privatisée

– Composez votre menu avec un minimum de 10 unités de produits et de formules identiques

– Pour les produits végétariens et végétans pas de minimum à prévoir mais composer le menu à l'identique

– Pour les boissons fraîches : aux choix

• Prix

– A la carte (ne comprend pas les frais de logistique et personnel)



COLLATIONS HAUT DE GAMME À LA CARTE



A LA CARTE PARTIE 2

Pâtisseries sucrées :

1 fondant vegan et sans gluten cranberry et pavot **8,00 € TTC**

1 chou à la crème vanillé et coeur praliné **5,00 € TTC**

1 mousse au chocolat 72% Maison (35g) **5,00 € TTC**

1 barre céréales maxi 60 gr granola maison aux flocons d'avoine, pépites de chocolats (60g) **3,90 € TTC**

1 barre céréales maxi 60 gr granola maison aux flocons d'avoine, fruits secs, fruits confits et miel (60 g) **3,90 € TTC**

Desserts « boîte épicea » :

1 petite boîte épicea de fromage blanc : muesli, coulis de fruits rouges et fruits secs (230g) **6,00 € TTC**

1 chia pudding VEGAN et coulis de saison (47g) **4,00 € TTC**

Fruits frais :

1 salade de fruits individuelles à la menthe : assortiment de 3 à 4 types de fruits différents en fonction des saisons (170 g) **8,50 € TTC**

Boissons fraîches BIO : 4,50 € TTC

Assortiment de jus Meneau - bouteille en verre 0,25cl

1 jus de pomme

1 jus d'orange

1 thé vert

1 smoothie fraise-kiwi

Boissons fraîches :

1 eau minérale naturelle plate 50 cl **3,00 € TTC**

1 eau minérale gazeuse 50 cl **3,50 € TTC**

Boissons chaudes : 2,50 € TTC

1 boisson chaude (café/thé)

ANIMATION AU THÈME « SALÉE »

MENU INDIVIDUEL

Composition de 8 pièces :

- 1 Mini brochette de club sandwich : emmental – saumon et cream cheese (37 g)
- 1 Mini brochette de club sandwich : emmental – pastrami et cream cheese (37 g)
- 1 Mini bagel saumon fumé et avocats (36g)
- 1 Mini club sandwich oeuf mimosa, mayonnaise et herbes fraîches (23 g)
- 2 Mini croissants végétariens : tomates confites, fromage de chèvre et herbes de Provence (52 g)
- 1 boîte épiciée accra de morue et sauce épiciée maison (31g)
- Salade de pois chiche, crudités, sauce au yaourt et persil plat (146 g)
- Une eau naturelle plate 50 cl

COMMANDE D'ANIMATIONS SALÉES en option :

Plateau de charcuterie

Planche de charcuterie (800g) pour 10 participants composée de : jambon blanc italien, saucisse de montagne, viande des grisons, coppa corse, un pain aux céréales tranchés (200g) / un pain aux maïs tranchés (200g) / Cornichons

Plateau de fromages

Planche de fromages l'affineur (800g) pour 10 participants composée de : Comté fruité 12 mois (200g), Chèvre cendré d'Anjou (200g), Brie de Meaux (200g), Saint Nectaire (200g), un pain aux céréales tranchés (200g) / un pain aux maïs tranchés (200g) , Petits beurres Breton

BOISSONS AU CHOIX

Sans alcool :

Assortiment de jus BIO Meneau
bouteille en verre 0,25cl **4,50 € TTC**

- Jus de pomme
- Jus d'orange
- Thé vert
- Smoothie fraise-kiwi

Sans alcool :

1 boisson chaude (café/thé) **2,50 € TTC**

Avec alcool :

- Cidre artisanal de Normandie:
commande par carton de 6 bouteilles
bouteille de 75cl **18,00 € TTC**
- Bière Bio La parisienne :
bouteille 33cl **4,50 € TTC**



PRESTATIONS SERVIES FROIDES

• Mise en place :

- A la place : distribution par le personnel des plateaux de 8 pièces sur les tablettes
- Train spécial : l'animation est réalisée en voiture Bar ou sur plateformes pour déguster un plateau de charcuterie ou fromages et boissons
- Privatisation : l'animation est réalisée sur la plateforme pour déguster un plateau de charcuterie ou fromages et boissons
- Sur demande et devis : présence du détail du menu sur une carte personnalisée pour accompagner l'offre de restauration

• Conditions :

- Animations aux thèmes salés et sucrés peuvent se cumuler

• Prix :

- Menu individuel **29,95 € TTC**
- En option : plateau de charcuterie **107,50€ TTC** (10,75 € TTC par personne)
- En option : plateau de fromages **120€ TTC** (12,00 € TTC par personne)
- Boisson de la formule non incluse dans le prix



ANIMATION AU THÈME « SUCRÉE »

MENU INDIVIDUEL

- 1 Mini pancake
- 1 Mini muffin tout chocolat (18 g)
- 1 Mini crêpe + pâte à tartiner et confitures
- 1 Tranche de brioche tressée
- 1 Tranche de cake marbré glaçage rocher
- 1 Mini barre granola maison aux flocons d'avoine, fruits secs, fruits confits et miel (31g)
- 1 Mini rocher à la noix de coco
- 1 Crumble pomme-abricot
- Une eau minérale naturelle plate 50 cl



BOISSONS AU CHOIX :

Sans alcool :

Assortiment de jus BIO Meneau

bouteille en verre 0,25cl **4,50 € TTC**

– Jus de pomme

– Jus d'orange

– Thé vert

– Smoothie fraise-kiwi

Sans alcool :

1 boisson chaude (café/thé) **2,50 € TTC**

Avec alcool :

– Cidre artisanal de Normandie :

commande par carton de 6 bouteilles

bouteille de 75cl **18,00 € TTC**

– Bière Bio La parisienne :

bouteille 33cl **4,50 € TTC**



PRESTATIONS SERVIES FROIDES

• Mise en place :

– Train spécial : l'animation est réalisée en voiture Bar ou sur plateformes pour déguster un plateau de charcuterie ou fromages et boissons

– Privatisation : l'animation est réalisée sur la plateforme pour déguster un plateau de charcuterie ou fromages et boissons

– Sur demande et devis : présence du détail du menu sur une carte personnalisée pour accompagner l'offre de restauration

• Conditions :

– Package : menu individuel composé de 8 pièces

– Animations aux thèmes salés et sucrés peuvent se cumuler

• Prix :

– Menu individuel **32,50 € TTC**

– En option : plateau de charcuterie **107,50€ TTC** (10,75 € TTC par personne)

– En option : plateau de fromages **120€ TTC** (12,00 € TTC par personne)

– Boisson de la formule non incluse dans le prix



Carte des vins (alcool millésimé)

Commande par carton de 6 bouteilles identiques

BORDEAUX 75CL

- ST Emilion gd cru château du val d'or 214,80€ TTC (35,80€ TTC)
- Bordeaux Haut Medoc réserve Sociando 261,00€ TTC (43,50€ TTC)
- Bordeaux pauillac lacoste Borie 311,10€ TTC (51,85€ TTC)

BOURGOGNE 75CL

- Bourgogne Pinot noir Alain Geoffroy 137,70€ TTC (22,95€ TTC)
- Chablis 1^{er} cru Beauroy 237,00€ TTC (39,50€ TTC)
- Mercurey vieilles vignes P.le Hardi 250,50€ TTC (41,75€ TTC)

VINS DE PROVENCE 75CL

- Minuty Prestige rosé 183,00€ TTC (30,50€ TTC)
- Côte de Provence cru classé excellent 210,00€ TTC (35,00€ TTC)

VINS BLANCS 75CL

- Hautes côtes de Nuits Manuel Olivier 195,00€ TTC (32,50€ TTC)
- Marsannay château de Marsannay 283,80€ TTC (47,30€ TTC)

CHAMPAGNE 75CL

- Roederer cuvée Théophile Brut 252,00€ TTC (42,00€ TTC)
- Moët brut imperial 335,40€ TTC (55,90€ TTC)
- Laurent Perrier 378,00€ TTC (63,00€ TTC)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Crédits photos : Nadia Benkarouba. Photos non contractuelles.



Jus traiteur

Cocktails* SANS ALCOOL 20cl 10,90€ TTC

L'ENVOÛTANT : Infusion hibiscus & menthe, sirop de framboise et fève tonka, jus de citron jaune.

TIMONADE : Infusion menthe, sirop de poivre de timut & gingembre, jus de citron jaune.

L'EMBEILLIE : Infusion Belle Plante, sirop abricot & romarin, jus de citron jaune.



LES SOFTS bouteille en verre 75cl 10,50€ TTC

Jus de fruits Culture Food BIO
(pomme, orange ou pomme fruits rouge)



*Cocktails individuels, haut de gamme et éco-responsables.
Les recettes sont élaborées sans ajouts de colorants ou de conservateurs.

“

Une expérience rare, pensée avec soin pour sublimer l'art du voyage.
À bord, confort, élégance et un service de restauration de haute qualité
se conjuguent pour offrir un moment d'exception.

”

MERCI